



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TRUFF

Muazzez Ayşe Ganioglu

- 1 Paket Bitter Çikolata
- 1/2 Paket Krema
- 1 Paket Hazır Kakaolu Pandispanya
- 1 Çay Bardağı İrice Parçalanmış Fındık
- 1 Çay Bardağı Damla Çikolata
- 1 Çay Bardağı Toz Antep Fıstığı
- 1 Çay Bardağı Hindistan Cevizi
- 1 Çay Bardağı Çikolata Parçacıkları

Bitterçikolatayı benmariusulü eritem (Su kaynayan bir kabın üzerine içine çikolatayı koyduğumuz daha küçük bir kap yerleştirerek.) Eriyen çikolatanın içine soğuk kremayı katarak iyice çırpalım. Bu karışıma elimizle ufaladığımız hazır kakaolu pandispanyayı, damla çikolatayı ve fındığı da katıp yoğuralım. Buzdolabında 5 dakika dinlendirelim.

Kıvama gelen karışımdan cevizden daha ufak parçalar kopararak yuvarlayalım.

Yuvarladığınız truffların bir kısmını Hindistan cevizine, bir kısmını toz Antep fıstığına, bir kısmını ise çikolata parçacıklarına bulayalım. Ayaklı bir servis kabına yerleştirerek sunalım.

Renkli truff kağıtları varsa, truffları bunların içine yerleştirerek sunmak son derece şık olacaktır.

Not:Eğer trufflarınız süsleme malzemelerine yapışmıyorsa biraz süt veya kremayla hamuru yoğurup bulama işini yapabilirsiniz.Eğer hamurunuz yumuşak olursa ufalanmış kek ilave edebilirsiniz.